43e Année. — Tome LXXXV   N° 2195   Paris, 23 Juillet 1936

REVUE DE VITICULTURE

LES VINASSES DES DISTILLERIES VINICOLES (1)

IV. — Traitement des vinasses (*suite*)

Application industrielle

L'excellence des résultats obtenus avec la chaux nous a incité à transposer immédiatement cette technique sur le plan industriel et à l'y étudier.

140 Hl. de vinasses froides ont été divisés en deux lots identiques de 70 Hl.

Chacun de ces lots, mis dans une cuve correspondante où tournait un mélangeur a été additionné de chaux en quantité suffisante pour atteindre le point de floculation précisé plus haut.

Essais de décantation. — Après 1/2 heure d'action, le mélangeur a été arrêté. 48 h. après, le liquide était décanté et le dépôt recueilli.

Essai de centrifugation. — L'autre cuve a été mise en relation avec une centrifugeuse tournant à 500 tours-minute. Pendant son alimentation, le mélangeur maintenait en suspension le dépôt calcique. A raison de 20 Hl. à l'heure, nous avons mis 4 h. 30 pour débiter les 70 Hl. de la cuve et en comptant les temps d'arrêt, pour l'enlèvement du dépôt. Nous avons ainsi séparé un liquide jaune opaque, abandonnant à la longue un léger dépôt floconneux, et un précipité de tartrate de chaux enrobés de sels tannoïdes et divers.

Tous ces essais ont été faits sur la vinasse froide.

Avec la vinasse chaude, les réactions sont les mêmes et rien n'est changé au système de décantation. Par contre, si la séparation est faite par centrifugation, il faut envisager le refroidissement de la vinasse soit avant la saturation, soit pendant la saturation. De toute façon, la vinasse doit arriver froide dans le bol de la centrifugeuse.

La défécation calcique est-elle réellement efficace ?

Voici tout d'abord l'analyse comparative de la vinasse brute et de la vinasse traitée.

Tableau VII

	VINASSES	
	Brute	Traitée
Extrait sec à 100°	19,75	16,80
Matières minérales	2,30	4,00
— organique	17,45	12,80
Acide tartrique en tartre	3,70	0,30
— malique en SO^4H^2	0,82	0,80
— lactique —	2,36	2,30
— succinique —	0,98	0,86
Matières tannoïdes	1,90	0,20
Pectines et gommes	0,50	0,10
Glycérine	4,00	3,90
Phosphates	0,15	0,05
N. Total	0,20	0,05

(1) Voir *Revue*, n°s 2193 et 2194, pages 21 et 37.

Si la diminution des matières organiques est à peine égale à 27 % environ et peut paraître insuffisante, certaines matières, importantes par leur effet : matières tannoïdes, pectines et gommes, phosphore, azote, subissent une diminution sensible. Nous aurons l'occasion de préciser plus loin l'importance de cette précipitation qualitative.

L'oxydabilité si différente de la vinasse brute et de la vinasse froide traitée confirme l'importance de cette précipitation.

10 cc. de chacune de ces vinasses sont respectivement additionnées de 10 cc. d'une solution de MnO^4K à 4 gr. par litre. Alors que la coloration rose disparaît instantanément de la vinasse brute, elle persiste 40 minutes dans la vinasse froide traitée.

L'exposition à l'air de ces 2 vinasses est également significative. La vinasse brute après deux jours devient nauséabonde et se recouvre de moisissure (penicillium glaucum). La vinasse déféquée conserve une odeur très légère de lessive, reste jaune d'or et, après huit jours, il n'y apparaissait encore aucune trace de moisissures. Mélangée à l'eau du canal, elle n'en modifiait pas sensiblement l'aspect ; l'eau conservait sa couleur naturelle tandis que la vinasse brute donnait cette coloration gris sombre caractéristique.

L'efficacité de la défécation calcique est encore confirmée dans l'essai suivant :

Action de la vinasse déféquée sur les poissons. — Dans 9 vases de 3 litres, ouverts largement à l'air, nous avons mis 2 litres d'eau du canal prélevés au barrage de Moussoulens. L'un des vases sert de témoin. T.

Dans 4 vases numérotés 1, 2, 3, 4, nous avons ajouté respectivement 20 cc., 10 cc., 4 cc. et 2 cc. de vinasse brute non traitée mais froide et décantée, et dans les 4 autres, numérotés 11, 12, 13, 14, nous avons également ajouté 20 cc., 10 cc., 4 cc., 2 cc. de vinasse traitée à la chaux et centrifugée comme il est dit plus haut.

Dans chacun des vases 1, 2, 3 et 11, 12, 13 nous avons mis deux poissons (sophies) pesant individuellement 10 gr. environ. Aux vases 4 et 14, nous mettions seulement 1 carpillon pesant environ 60 gr.

3 heures après, nous doublions dans chacun de ces vases les doses de vinasses correspondantes de façon à obtenir les dilutions respectives de 1/50 pour 1 et 11 ; 1/100 pour 2 et 12 ; 1/250 pour 3 et 13 ; 1/500 pour 4 et 14. Après quelques heures, la mort a fait ses ravages, d'abord dans les lots de vinasse brute, puis le lendemain dans les lots de vinasses déféquées.

Voici les résultats :

Ces résultats sont de deux ordres :

1° *Nocivité réelle des vinasses sur les poissons.* — Ces résultats confirment ceux que nous avions déjà obtenus. Si, dans ces nouveaux essais, la survie a été plus prolongée, cela tient sans nul doute à l'époque de l'expérience. Alors que ces essais ont été faits le 27 novembre, à une température voisine de 12°, les essais antérieurs avaient eu lieu le 9 septembre sous une température voisine de 22°. Les phénomènes pathologiques étaient alors plus intenses.

2° *Efficacité du traitement.* — La survie des poissons dans le lot de vinasses

traitées est augmentée très sensiblement. Ceci montre que le traitement a éliminé certains principes particulièrement nocifs.

La coloration du milieu est profondément modifiée. Alors que dans le cas de vinasses non traitées et à la dilution 1/100, l'eau se colore en gris sombre, elle conserve sa coloration naturelle avec la vinasse traitée. A la dilution 1/50, elle prend une coloration très légèrement jaune, agréable à l'œil.

Nous avons conservé les liquides expérimentaux des flacons 1 et 11. Deux mois après, nous faisions les observations suivantes :

Flacon 1. — Le liquide est éclairci, sa coloration s'est atténuée, mais en surface s'épanouit en couche épaisse de 1 cm. une algue qui est bien celle qui provoquait l'opalescence du liquide. Il semble que dans sa masse se soit concentrée toute la couleur répartie à l'origine dans tout le liquide.

Cette couche visqueuse constitue un écran biologique entre l'eau et l'atmosphère, écran qui empêche, ainsi que nous l'avons vérifié, la diffusion de l'oxygène dans l'eau. Il explique dans le cas de vinasses stagnantes l'éclosion de phénomènes réducteurs avec tout son cortège d'odeurs nauséabondes.

Flacon 11. — Nous avons assisté également ici, mais avec un retard de 15 jours, à la formation de la pellicule. Deux mois après elle n'atteint que 3 mm. d'épaisseur et, fait important, elle s'offre discontinue à la surface du liquide. Ici, nous avons pu constater la pénétration continue de l'oxygène par diffusion.

Les poids respectifs de ces algues sont :

Flacon 1 = 250 mgr.

Flacon 11 = 90 mgr.

Ces résultats sont extrêmement intéressants ; ils montrent que la défécation calcique, si elle précipite 27 % seulement de la matière organique, élimine en tous cas des matériaux essentiels pour la pollution de l'eau sous les diverses formes envisagées ici : aspect, odeur, développement de microorganismes, action sur les poissons.

En résumé, le traitement calcique tel que nous l'indiquons se montre réellement efficace.

Ainsi traitées, les vinasses de distillerie pourraient être déversées sans danger dans le canal de la Robine. Celui-ci reprendrait sa coloration primitive. Il ne dégagerait plus d'odeurs nauséabondes, la flore ne serait pas modifiée ni la faune incommodée. Ses eaux ne seraient plus dangereusement polluées.

Avenir industriel de la défécation calcique et du traitement des vinasses. — Tout d'abord des deux méthodes — décantation ou centrifugation — quelle sera la plus courante ? — La décantation sera sans nul doute préférée par les industriels disposant de surfaces libres suffisantes, alors que la centrifugation sera surtout envisagée dans le cas contraire. Nous avons calculé que pour une distillerie donnant 2.500 Hl. de vinasse en 24 h., trois bassins de décantation de 2.500 Hl. chacun suffiraient avec, en supplément, un bassin de saturation de plus faible capacité. Les cuves seront en ciment sans revêtement spécial. Saturation des vinasses et enlèvement des boues seront faits mécaniquement.

Mais l'intérêt économique du traitement des vinasses réside en grande partie dans la perspective d'une industrie de récupération que nous tenons à indiquer.

Récupération de la glycérine et de l'acide tartrique. — Dans la première par-

tie de cette étude, nous avons donné la composition des vinasses en glycérine et acide tartrique. Il peut être intéressant ou non de les récupérer suivant les circonstances économiques du moment.

Comment se répartissent ces matières après décantation ou centrifugation ? Comment envisager leur récupération ?

Le dépôt est particulièrement riche en tartrate de chaux ; le liquide décanté ou centrifugé l'est surtout en potasse, glycérine et sels de chaux solubles.

Si l'industrie du tartre est florissante, le dépôt constitue une matière première pour l'extraction de l'acide tartrique. On le récupérera très facilement.

Dans le cas contraire, ce dépôt peut être abandonné ou retenu pour constituer la base d'un composé riche en potasse et chaux.

Quant à l'*extraction de la glycérine*, il importe avant tout de connaître son prix de revient. Son extraction par action de l'alcool sur la vinasse concentrée provoquera la précipitation d'un mélange salin riche en potasse. Son extraction combinée à celle de la glycérine peut rendre économique le procédé.

Mais dans ce cas, on peut modifier sensiblement le mode opératoire. Au lieu d'opérer à partir de la vinasse déféquée, on peut travailler sur la vinasse brute concentrée. Et cette concentration sera obtenue économiquement en utilisant les calories apportées par la vinasse chaude sortant de l'appareil distillatoire.

En résumé, l'industrie nouvelle du traitement des vinasses comprendrait les opérations suivantes :

1° Saturation à chaud ou à froid de la vinasse par un excès de chaux hydratée, sous forme de pâte de préférence ; le mélange et la saturation seraient faits mécaniquement.

2° Décantation dans un seul bassin de décantation. L'effluent décanté peut être amené dans le cours d'eau et traité pour la récupération de la glycérine et de la potasse ainsi qu'on le verra plus loin.

3° Ou bien centrifugation au moyen d'une centrifugeuse à alimentation continue tournant au moins 500 tours par minute. Le mélange arrivant dans le bol de la centrifugation doit être froid.

4° Récupération de certains constituants tels que la glycérine et l'acide tartrique, si leurs industries sont florissantes. Dans l'état économique actuel, on pourrait envisager la récupération de la glycérine et réserver le dépôt à la formation d'un compost riche en potasse et chaux, intéressant pour le viticulteur.

Si ces récupérations sont sans intérêt, il ne reste qu'à déverser l'effluent déféqué dans le cours d'eau du voisinage.

Ces conclusions sont valables pour les distilleries de la région narbonnaise déversant leurs eaux résiduaires dans le canal de la Robine. Peuvent-elles être généralisées à l'ensemble des distilleries vinicoles du département et de la région méridionale ?

A notre avis, chaque distillerie mérite un examen particulier approfondi, parce qu'elle peut constituer un cas d'espèce bien déterminé. Se pénétrer avant tout des intérêts contradictoires mis en jeu, doit être première préoccupation. Si les exigences hygiéniques des milieux intéressés sont essentielles, il ne faut pas oublier que cette industrie représente aussi un facteur essentiel pour l'amé-

lioration de la situation vinicole et partant, d'un facteur très important du développement économique de la région.

Quant à la solution technique du problème, elle est dominée par la destination des vinasses éliminées.

Si elles sont déversées dans un cours d'eau, il faut aussitôt déterminer la valeur du rapport $\dfrac{\text{débit effluent}}{\text{débit cours d'eau}}$.

On a vu plus haut que celui-ci devait être au plus égal à 1/1000 pour que la nécessité d'un traitement ne s'impose pas. Dans le cas contraire, on se préoccupera d'abord, soit d'augmenter le débit du cours d'eau si on peut agir dans ce sens, soit de diluer suffisamment la vinasse avec une eau provenant d'ailleurs.

Si cela ne suffit pas, un des traitements physiques ou chimiques indiqué plus haut devra être envisagé et le procédé retenu parfaitement étudié avec les possibilités de récupération.

Certains pensent qu'une simple décantation de la vinasse froide suffit pour la rendre inopérante. Tous nos essais ayant été effectués sur la vinasse froide et décantée, sa nocivité, réduite sans doute mais effective encore, démontre péremptoirement qu'un tel traitement est notablement insuffisant. Toutefois nous voulons bien admettre qu'au cours de cette opération, ce n'est pas le poids des matières éliminées qui est intéressant, mais leur qualité ainsi que nous l'avons constaté au cours de notre étude. Cette décantation à froid doit donc diminuer partiellement la putrescibilité de la vinasse.

Mais les vinasses même ainsi traitées au contact du sol sont peu saturées. Ensemencées par la flore microbienne autochtone du sol, elles constituent grâce à leurs matières organiques, à leurs sels nutritifs, un excellent milieu de culture. Elles vont être le siège en particulier de toutes ces fermentations putrides si désagréables, génératrices de ces odeurs nauséabondes insupportables pendant l'été.

Par conséquent, en aucun cas, le contact avec le sol ne devrait être toléré. La vinasse devrait s'écouler à l'extérieur dans un caniveau cimenté, couvert ou non.

Conclusions

Les vinasses se présentent à peu près comme des vins désalcoolisés. Leur composition qualitative et quantitative donne toutefois des indications précieuses sur leur degré de putrescibilité. Mais ici intervient la réaction du milieu récepteur.

L'influence des vinasses sur les eaux du canal de la Robine se complique du fait que ce canal collecte les eaux d'égout de la ville. Nous avons pu, malgré tout, constater les faits suivants :

Les vinasses elles-mêmes ont une influence défavorable sur la composition chimique et bactériologique de l'eau du canal, tandis que les eaux d'égout seules paraissent ne pas agir.

Mais par contre le mélange avant leur affusion dans le canal des vinasses et des eaux d'égout, a une influence marquée sur la composition chimique et

l'état bactériologique de l'eau du canal. Dans cette action, les vinasses jouent le plus dangereux rôle.

Par des essais directs, nous avons précisé l'action des vinasses sur les poissons : les fonctions respiratoires sont progressivement gênées, ralenties, puis annihilées par le développement ou le dépôt sur les branchies d'une algue pathogène, sphœrotilus.

Nous avons pu préciser que la limite tolérée du rapport $\frac{\text{débit effluent}}{\text{débit cours d'eau}}$ fixée à 1/500 par le Conseil Supérieur de l'Hygiène devait être portée, dans le cas des vinasses des distilleries vinicoles à 1/1000 au moins. Cette limite vitale est sensiblement modifiée par la température. Elle est sujette à des variations saisonnières.

Si ce rapport n'est pas suffisant, la pollution des eaux est rendue manifeste. Nous avons pour ces cas étudié toute une série de traitements permettant de l'éviter. Des divers traitements physiques, nous avons rejeté, pour le cas de Narbonne en particulier, l'épandage naturel sur des terrains appropriés, l'épandage artificiel sur des lits bactériens percolateurs, ou dans des puisards, la destruction des vinasses par la chaleur. Mais la concentration des vinasses sous forme de sirop mérite, par ses perspectives ultérieures, d'être étudiée.

Des divers traitements chimiques étudiés, nous avons rejeté l'oxydation par le MnO^4K, la défécation au CO^3Ca, la défécation par le mélange chaux et sulfate ferreux. Mais nous avons retenu la défécation à la chaux qui a fait l'objet d'une application industrielle.

Ce traitement est apparu réellement efficace sur la vinasse. Et la vinasse ainsi traitée agit tout autrement sur l'eau du canal : la coloration verdâtre n'est pas modifiée ; les poissons y vivent plus aisément, les algues pathogènes s'y développent plus difficilement.

Il est apparu également riche d'intérêt, car il peut permettre l'éclosion d'une industrie de récupération de constituants essentiels : la glycérine entre autres.

Si pour le cas d'espèce posé par Narbonne les conclusions aboutissent à la nécessité d'un traitement et montrent sa possibilité économique, nous ne devons pas généraliser.

Chaque distillerie mérite un examen particulier se pénétrant des intérêts contradictoires mis en jeu.

Avant d'envisager tout traitement, bien étudier les possibilités de l'éviter si le voisinage d'un cours d'eau, au débit abondant, apparaît être un collecteur satisfaisant.

Pour cela, il doit s'établir entre tous les intéressés : Services d'eaux, hygiénistes, riverains et industriels, une collaboration sincère et totale. Dans ces conditions, le développement des distilleries vinicoles sera sauvegardé, la pollution des cours d'eau évitée, la salubrité publique défendue.

Michel Flanzy,
directeur de la Station régionale de Recherches œnologiques à Narbonne.

ACTUALITÉS

J. Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.
Le Bosc ; Chronique de la législation viticole.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juin 1936 (P. M.). — Congrès de la Fédération nationale des syndicats de Défense des vignes hybrides (P. Vergnaud). — Situation du vignoble en Hongrie et en Autriche (A. Teleki). — Promotion. — Les appellations d'origine contrôlées : leur réglementation (Xavier de Borssat), — Les vins parfaits (Professeur L. Mathieu). — L'extension et la répartition de la vigne dans le monde. — Bibliographie.

Chronique méridionale hebdomadaire

L'Erinose. — Les manifestations de cette affection, provoquée par un animal minuscule, un acarien, sont bien connues. Elle se montre, au début de la végétation, sur les feuilles qui portent à la face supérieure, en relief, des sortes de cloques de dimensions variées et plus ou moins nombreuses ; la page inférieure est munie au même point mais en creux cette fois d'une brosse serrée de poils longs d'abord blancs ou rosés sur les plus jeunes feuilles, puis roux. Une observation très superficielle peut amener la confusion de ces caractères avec ceux que présentent des taches de Mildiou.

L'Erinose est fréquente sur les jeunes vignes et elle attaque aussi certains hybrides producteurs-directs, tel le 71-20 Couderc, mais alors les dégâts portent surtout sur les grappes dont les fleurs avortent.

On la rencontre le plus souvent au printemps et elle devient plus rare en été, semble-t-il. Cela n'a pas été le cas cette année, qui a vu naître courant juin ou fin juin même de nombreuses cloques d'Erinose sur les feuilles des extrémités des rameaux ou sur celles qui sont portées par des rameaux placés près du sol.

Cette apparition a paru être quelque peu inattendue dans le Midi de la France ; ailleurs, et en particulier dans les vignes sur lesquelles les pincements font surgir des entre-cœurs et donc des jeunes feuilles au cours de l'été, elle aurait surpris beaucoup moins.

Pour qu'elle se montre ainsi en été, il faut à la fois des jeunes feuilles et une certaine humidité procurée par un temps pluvieux, ce qui a été le cas cette année.

Ces manifestations sont évidemment sans importance et aucun traitement n'est maintenant à prévoir ; il en est autrement au début de la végétation et comme cette très bénigne maladie pose d'autre part un certain nombre de questions, nous aurons l'occasion de revenir sur ce sujet.

Sur une évolution et ses conséquences. — C'est devenu un lieu commun que de faire constater par la parole ou en noir sur blanc le déplacement des vignobles de coteau vers les plaines autrefois réservées à d'autres cultures ou vouées à l'inculture faute de mise en valeur. Les viticulteurs y paraissent puiser le motif de vifs regrets et d'une acrimonie dirigée contre une certaine classe de néo-viticulteurs coupables, à leur sens, de se livrer à la culture de la vigne dans des situations assez mal indiquées pour ce faire : basses vallées, plaines basses et même marais.

Cependant, la plupart des critiques bénévoles de cette regrettable conjoncture, en considérant le plus fréquemment les faits dans le cadre très général d'une région viticole, voire du pays tout entier, évitent l'ennui de découvrir tout près d'eux et quelquefois chez eux-mêmes la trace des mêmes tendances.

On est en effet tout disposé à considérer la migration des vignobles vers les terres basses comme un aspect particulier de la mise en valeur des bonnes ter-

res des plaines à la suite de celle des sols de coteau dont certains retournent déjà à la friche. C'est que les difficultés foncières rencontrées par l'homme dans cet ordre d'idées ne sont qu'un obstacle d'importance de plus en plus réduite si on l'oppose aux avantages retirés. Aussi bien cette incontestable évolution a-t-elle des origines extra-viticoles et ce serait lui reconnaître de bien étroites limites que de la considérer uniquement dans ce cadre.

Et, en somme, les viticulteurs anciens ne sauraient, pas plus que les modernes, être tenus pour responsables de nécessités qui ne leur sont point particulières et auxquelles ils se sont inconsciemment soumis. La preuve en est que cette évolution peut être non seulement saisie dans l'ensemble d'une région viticole, mais aussi dans chaque domaine tant soit peu étendu. Nous pourrions donner ici une assez importante liste de ceux du Midi de la France dans lesquels la vigne, qui n'y est pas plus aujourd'hui qu'autrefois la culture exclusive, mais qui occupait les côtes et les autres cultures les fonds, est actuellement placée sur les meilleures terres. Les causes comme les suites de ce changement sont apparentes aux yeux de tous.

Or, la persistance naturelle de cette tendance fait apparaître la très regrettable incidence des décisions ou des projets qui ont pour conséquence de provoquer ou tout au moins de hâter les changements et donc cette évolution. Ni le vin, ni la vigne, ni, finalement, le viticulteur ne peuvent y gagner, car la culture de la vigne qui, à l'inverse de la plupart des autres cultures, occupe le sol pendant des lustres et des lustres, ne saurait s'adapter correctement, sans en souffrir dans ses caractères traditionnels, aux exigences désordonnées d'une spéculation à courte vue ou aux actions destructives des individus ou des collectivités.

On fait de ceci aisément la preuve par la mesure des conséquences des modifications profondes survenues depuis le siècle dernier à la suite du plus important et du plus brutal des changements qui ait jamais eu lieu et qui est bien la reconstitution du vignoble après l'invasion phylloxérique. Ne faut-il pas croire que, pour des raisons que nous chercherons à l'occasion à mettre en lumière, le sens de la mesure a quelquefois paru s'effacer chez beaucoup à ce moment et depuis ce moment ?

Parce que la culture de la vigne engage un long avenir, qu'elle ruine plus vite qu'elle n'enrichit, il serait mauvais de tomber dans le même travers. Aucune contrainte n'est d'ailleurs nécessaire pour, en conséquence, considérer avec la plus sincère méfiance tout ce qui peut hâter et accélérer brutalement le glissement des techniques, des méthodes, des choses hors des raisonnables données traditionnelles.

Le tout est de savoir s'il y a réellement quelque intérêt dans le maintien de l'intégralité de ces données cristallisées dans l'état déterminé par une longue suite d'observations et d'observateurs. On ne saurait réellement l'affirmer, mais ce que l'on peut dire, par contre, c'est que lorsque l'homme a décidé un changement de ces pratiques pour satisfaire à une obligation naturelle, à un caprice, aux directives d'une science parfois peu assurée ou à un intérêt personnel, l'intérêt de tous y a fréquemment perdu.

On puisera dans des réflexions de cet ordre, illustrées par des faits qui viennent tout de suite à l'esprit, des enseignements qui paraissent échapper à beaucoup, assez souvent aux mieux avertis, et que l'on tentera quelquefois de rapporter ici.

Au vignoble. — Les maladies cryptogamiques deviennent moins redoutables. Le Mildiou est maintenant à l'abri de nos efforts. L'Oïdium peut encore être atteint lorsque c'est nécessaire, c'est-à-dire sur les cépages qui le redoutent particulièrement, sur les souches touffues placées en milieu abrité et naturellement humide. Les soufrages ne doivent être effectués qu'avec précaution pour éviter le grillage, avec une faible quantité de soufre appliquée du côté opposé au soleil de 14 heures. Soufrer à l'aube ou le soir.

Les températures élevées vont amener quelques accidents en agissant à la fois sur la vigne et le sol. Sur la vigne, elles provoquent le grillage des feuilles, des baies et du pédoncule ; sur le sol elles accroissent les pertes d'eau, directement par une évaporation naturellement plus importante par temps chaud, indirectement en augmentant la transpiration de la vigne elle-même et des mauvaises herbes.

On peut toujours supprimer celles-ci et, par des façons superficielles, effectuées là où elles sont possibles, réduire les pertes d'eau du sol. Le choix raisonné du cépage et surtout celui du porte-greffe épargneraient quelques soucis.

JEAN BRANAS.

Chronique de la législation viticole

Commentaires des textes les plus récents

I. *Nouvelles spécifications des vins de Champagne.* — La loi du 6 mai 1919 avait dû être modifiée par celle du 22 juillet 1927, afin de garantir plus complètement l'appellation de certains vins et notamment de ceux de Champagne. On sait que l'article 10 de ce dernier texte édicte qu'aucun vin n'a droit à une appellation d'origine régionale ou locale s'il ne provient pas de cépages et d'une aire de production consacrée par des usages locaux, loyaux et constants.

Mais ces dispositions sont apparues insuffisantes et c'est une proposition de loi déposée le 22 mars 1935, à la séance du Sénat, par M. Capus, sénateur de la Gironde, qui a permis l'élaboration du nouveau statut des appellations d'origine tel qu'il est inclus dans le décret-loi du 30 juillet 1935.

En ce qui concerne les vins de Champagne, on sait que ce vin ne peut se produire en France que dans la région de Champagne (on doit citer à cet égard la loi du 20 mars 1934 qui a interdit la fabrication des vins mousseux dans la Champagne délimitée au sens de la loi du 22 juillet 1927). On peut bien obtenir dans d'autres régions de France des vins mousseux, avec la même méthode qu'en Champagne, mais ils n'ont pas le même caractère ni la même supériorité.

Il convenait donc pour défendre efficacement l'un et l'autre, de prendre les mesures appropriées aux circonstances.

A cet effet, un décret-loi du 28 septembre 1935 qui a pu passer inaperçu, parmi tant d'autres, présente une importance de premier plan. Il a, du reste, inspiré le décret du 29 juin dernier, relatif à l'appellation contrôlée « Champagne ».

Il complète, en effet, sur certains points, la définition des vins de Champagne, telle qu'elle résultait de la loi du 22 juillet 1927.

On était arrivé à constater qu'on avait fait un usage abusif de la dénomination « Champagne nature » au sujet des vins originaires de la Champagne viticole. Par suite, le consommateur ne paraissait pas avoir toutes les garanties requises eu égard à la véritable origine et à la qualité du produit ainsi offert dans le commerce.

Il convient donc de rappeler que la réglementation en la matière, précise l'emploi de toute appellation dans laquelle figure le mot « Champagne ». C'est ainsi que toute dénomination autre que celle prévue par la loi du 22 juillet 1927, et contenant le mot « Champagne » ou un dérivé de ce mot est entièrement réservée aux vins qui ont été *rendus mousseux en bouteilles* et provenant de raisins dont les qualités répondent aux textes régissant l'appellation Champagne.

La dénomination « Champagne nature » visée plus haut ne peut donc convenir indistinctement à tous les vins originaires de la Champagne viticole, lesquels sont par définition des vins *non mousseux*.

En conséquence, l'appellation « Champagne nature » doit disparaître des usages du commerce et le décret-loi du 28 septembre 1935 a prévu, à cet effet, un délai de tolérance expirant le 1[er] *octobre* 1936.

Mais l'expression prohibée pourra être remplacée soit par la dénomination légale « Vin originaire de la Champagne viticole », soit par le nom du cru d'origine suivi ou non du qualificatif « nature » à la condition que ce cru ait naturellement fait l'objet d'une déclaration d'appellation d'origine au sens de la loi du 6 mai 1919. Exemples : vin de la Marne (Aisne, Aube), Blanc de blanc de la Marne, Blanc de noir de la Marne, etc...

En somme, c'est sur l'emploi du qualificatif « nature » que porte la nouvelle réglementation. Cet emploi est désormais autorisé seulement dans le cas où le mot en question n'est pas accompagné du mot Champagne ou un mot en dérivant.

Nous attirons donc spécialement l'attention des intéressés sur cette importante réforme qui prendra tout son effet dès le 1[er] octobre prochain.

II. *Vins tirés des cépages interdits.* — L'article 9 de la loi du 24 décembre 1934 relative à l'assainissement du marché du vin avait interdit, à compter du 1[er] août 1935, l'importation, la vente, la détention ou la mise en circulation, en vue de la vente, sauf pour la vinaigrerie ou la distillerie, des vins issus des cépages visés à l'article 6 du même texte et énumérés au décret du 18 janvier 1935, soit : Clinton, Herbemont, Noah, Isabelle, Jacquez et Othello.

Mais l'article 10 du décret-loi du 30 juillet 1935 reporte l'application de cette mesure au 1[er] août 1942.

En conséquence, jusqu'à cette date, les vins tirés des cépages de l'espèce peuvent être livrés, dans toute la France, à des particuliers ainsi qu'aux commerçants en gros ou aux détaillants.

Toutefois, il convient de faire observer que lesdits vins devront être vendus *sans coupage* à la consommation et comporter l'indication du cépage originel tant sur les contenants que sur les factures et pièces de régie. Les mélanges de ces boissons avec des vins d'autres raisins ainsi que les coupages élaborés à l'aide de vins provenant de deux ou plusieurs des cépages visés au décret énumératif du 18 janvier 1935 sont donc interdits. A noter que l'interdiction d'utiliser ces vins dans les coupages, sauf pour l'exportation, a été levée, en ce qui concerne les vins de Jacquez, par un décret-loi du 30 octobre 1935 (Agriculture n° 4), mais pour une période ne s'étendant pas au delà du 31 *juillet* 1936. En conséquence et jusqu'à cette dernière date, il demeure possible de faire rentrer les vins de Jacquez dans des coupages destinés au marché intérieur à la condition qu'il s'agisse de vins loyaux et marchands.

III. *Distillation obligatoire (Exportation).* — Il s'agit de la distillation obligatoire au sujet de laquelle l'exportation ne libérait pas jusqu'ici les prestataires. Contrairement au régime du blocage pour lequel l'exportation a pour effet de dispenser les viticulteurs, jusqu'à concurrence des quantités exportées, de la représentation des vins bloqués, en matière de distillation, une pareille dispense n'avait pas été prévue par les textes.

C'était là une anomalie flagrante doublée d'une injustice contre laquelle se sont maintes fois élevés les intéressés.

D'autre part, on ne pouvait guère intensifier les exportations qui n'apportaient des avantages qu'à l'égard des vins bloqués.

La loi du 28 mars 1936 a heureusement apporté les modifications qui s'imposaient à cet égard. C'est ainsi que désormais la distillation obligatoire peut être compensée pour la partie à fournir en alcool de vin, par des exportations de vins à l'étranger.

Cette compensation jouera :

1° Pour la totalité, lorsque l'exportation sera faite directement par le *récoltant*.

2° Pour les quantités supplémentaires de vins exportées à l'étranger par rapport à la moyenne de ses expéditions pendant les deux années précédentes lorsque les envois seront effectués par un *commerçant*.

Retenons de la nouvelle réglementation concernant les récoltants que ces derniers, quand ils sont naturellement astreints à la déclaration obligatoire, peuvent désormais remplacer ou compenser leur prestation d'alcool de vin :

— Par des exportations de moûts concentrés de raisins ;

— Par des livraisons de vin à l'armée ou à des établissements d'assistance publique, pour être distribués, à titre de ration supplémentaire ;

— Enfin, par des exportations de vins.

Toutefois, afin de prévenir des substitutions et autres manœuvres susceptibles de porter atteinte à l'esprit même de la loi, on a prévu certaines restrictions.

C'est ainsi que la compensation jouera pour la totalité de l'exportation quand celle-ci est réalisée directement par le producteur. Mais lorsque l'exportation aura lieu par l'intermédiaire d'un commerçant, la compensation sera alors limitée dans les conditions fixées ci-dessus (2°).

En ce qui concerne les viticulteurs exportant directement, la compensation est limitée à la partie de la prestation devant être réglée obligatoirement en *alcool de vin*. Autrement dit, une exportation de vin ne peut dispenser un récoltant de livrer sa prestation *d'alcool vinique* même si la quantité de vin exportée représentait un volume d'alcool pur supérieur à celui exigé au titre de prestation d'alcool de vin.

Pratiquement, le service spécialisé de la viticulture attendra, pour réduire ou clore le compte de l'intéressé, la rentrée du titre de mouvement (acquit-à-caution) qui a été délivré pour accompagner les vins jusqu'à la frontière ou jusqu'au quai d'embarquement. Dès cette rentrée, l'autorisation d'imputation est donnée par le directeur départemental de la Régie.

Cette réforme était devenue nécessaire afin d'obtenir que les dispenses de blocage et de distillation obligatoire soient mises sur le même plan en ce qui concerne l'exportation.

Celle-ci s'en trouvera par suite facilitée et ainsi la législation actuelle se complétera d'une mesure propre à rendre l'ensemble du statut viticole plus cohérent. — Le Bosc.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juin 1936. — Le *Journal officiel* du 15 juillet a publié les nombres qui nous permettent d'établir l'habituel tableau mensuel suivant :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1935	**1934**	**1935**	**1933**	**1935**	**1934**
1. Octobre.....	8.786.065	8 624 066	4.511.540	4 255.045	15 734.568	15.935.149
2. Novembre...	6.075 098	5.073.049	4.437.611	4.250.269	16 050.082	15 720.705
3. Décembre...	4.977 013	3,884.377	3.993.467	3.753.951	15.901.046	15.561.923
	1936	**1935**	**1936**	**1935**	**1936**	**1935**
4. Janvier.....	5.851.855	4.995.148	4.421.275	4.318.608	15.584.353	16.577.873
5. Février.....	5.766.344	4.720.055	4.097.235	3.690.804	15.294.444	15.134.180
6. Mars.......	6.354.758	5.416.111	3.934.281	3.495.184	15.058.144	14.817.100
7. Avril.......	6.180.583	5.877.954	4.414.658	4.248.519	14.712.651	14.578.030
8. Mai........	5.369.319	6.037.638	4.283.226	4 296 260	14.413.458	14 100.654
9. Juin.......	5.275.337	5.564.525	4.446.604	4.171.504	14.140.622	13.614.159
Totaux.....	55.636.572	50.834.332	38.539.907	36.480.144	14.140.622	13.614.159

Les sorties de la propriété restent élevées, à cause de la distillation, mais elles sont, comme le mois dernier, inférieures aux quantités retirées pendant la même période l'an dernier. Tout de même, avec 5.300.000 hectolitres pour le mois de juin, le total des neuf premiers mois de l'exercice atteint 55.600.000 hectolitres, supérieur de près de 5 millions d'hectolitres au total correspondant de l'exercice précédent.

La consommation taxée reste heureusement élevée et supérieure aux quantités de l'an dernier : 4.500.000 hectolitres environ pour juin 1936, contre 4.200.000 environ en juin 1935 ; pour les neuf mois, 38.500.000 hectolitres au lieu de 36.500.000 l'an dernier ; l'écart reste encore favorable aux environs de 2 millions d'hectolitres.

Les stocks du commerce qui ont été entamés encore de près de 300.000 hecto-

litres, restent élevés avec plus de 14.100.000 hectolitres. C'est encore 500.000 hectolitres de plus que l'an dernier, à même époque.

Les craintes de Mildiou, d'Oïdium et de Pourriture font que les cours, après une légère baisse, se maintiennent à peu près au niveau de fin juin dernier. On se plaint du marasme presque complet dans les transactions sur les places du Midi. — P. M.

Congrès de la Fédération Nationale des Syndicats de Défense des Vignes Hybrides. — On nous communique :

L'assemblée générale de la Confédération nationale des Syndicats de défense des hybrides qui compte plus de 35.000 membres, s'est réunie à l'Athénée municipal à Bordeaux le 27 juin dernier.

Malgré les grands travaux agricoles en retard et les frais de déplacement qui ont obligé un grand nombre de Syndicats à s'excuser, une quarantaine de délégués, venus souvent de fort loin, avaient répondu à l'appel de M. le président Bouffault, de Tours.

M. le président fait l'appel des délégués, souhaite la bienvenue à tous et remercie M. le Maire de Bordeaux d'avoir eu l'amabilité de mettre à la disposition du Congrès une salle de l'Athénée.

C'est une prévenance à laquelle nous sommes d'autant plus sensibles, qu'en Gironde nous n'y étions pas habitués.

La vigilance de la Fédération doit être toujours en éveil. Nos ennemis ne désarment pas. Un membre de la Commission interministérielle de la viticulture n'est-il pas allé jusqu'à proposer l'arrachage obligatoire de 100.000 hectares d'hybrides pour suppléer à l'insuccès des arrachages facultatifs.

Des adhésions nouvelles obligent à créer des vice-présidents nouveaux pour l'Aude, l'Hérault, l'Alsace et la Lorraine.

Deux Syndicats girondins de plus adhèrent à la Fédération ainsi qu'un certain nombre de planteurs isolés.

La Gironde qui a déclaré plus de 500.000 hectos de vins de producteurs directs en 1935 et qui est loin d'avoir dit son dernier mot devrait compter plus d'adhésions. Elle a en jeu des intérêts considérables qui doivent être défendus.

La Dordogne, par l'intermédiaire de M. Chandoux, nous fait espérer de nombreuses adhésions prochaines.

La création d'un organe de presse fédératif paraissant pour le moment tous les deux mois est décidée. Il sera imprimé à « La Revue des Hybrides », dont M. Pernos de Sainte-Livrade (Lot-et-Garonne) est directeur. « Le Blé et le Vin » de Toulouse, « L'Anjou Viticole » de Tours nous offrent d'insérer les articles signés de la Fédération.

Un monument sera élevé à Aubenas à la mémoire des grands hybrideurs Seibel et Couderc. Les souscriptions sont reçues par M. Pernos à Sainte-Livrade (Lot-et-Garonne). Les amis des hybrides tiendront par leurs souscriptions, à manifester leur admiration et leur reconnaissance aux meilleurs créateurs de la vigne nouvelle.

M. Maugars (Gironde) demande l'attitude que prend la Fédération vis-à-vis de la législation des cépages interdits.

La Fédération est unanime pour protester contre cette loi qui est le triomphe des financiers spéculateurs qui ne travaillent pas la terre, contre le petit paysan français qui la cultive. Les banques qui ont commandité les immenses plantations nouvelles ont trouvé plus de défenseurs que la famille paysanne qui, depuis plus de 70 ans vivait de la culture des cépages proscrits. Ce n'est pas une question de qualité, ce n'est pas une question de quantité que l'on a défendu, c'est une question de monopole dans la production des vins de consommation courante.

La loi de décembre 1934 consacre le triomphe des spéculateurs qui veulent accaparer, contre le paysan qui veut vivre de son travail.

La Fédération donne mandat à son président, d'agir auprès des parlementaires qui nous sont favorables, pour obtenir les modifications nécessaires par voie d'amendements.

L'interdiction ne doit porter que sur les plantations nouvelles de ces cépages, le vignoble existant doit être respecté et la vente de son vin doit être libre.

Le président demande quelles sont les prétentions des planteurs d'hybrides dans la question des appellations d'origine ?

Il ressort de la discussion que tout en réservant l'avenir, les planteurs d'hy-

brides ne revendiquent comme appellation que celle de continuer à n'en prendre aucune. Ils sont égaux, sinon supérieurs, à tous les vins ordinaires de consommation courante. Ils ne veulent que rester le vin rouge, le vin blanc tout court que les commerçants et les consommateurs recherchent.

Ils approuvent la création des appellations contrôlées et félicitent les producteurs de vins fins de se décider enfin à faire la police dans leurs rangs. Cette mesure sauvera les grands vins de la Gironde et d'ailleurs en éliminant les resquilleurs des grandes marques dont l'encépagement, le rendement à l'hectare, le degré alcoolique, l'aire de production ne rempliront pas les conditions requises par la loi.

En terminant, un vénérable prêtre âgé de 70 ans, M. l'abbé Llobet, venu exprès des Pyrénées-Orientales et dont le vêtement donne à notre réunion l'aspect que devaient avoir celles du Tiers Etat en 1789, prend la parole.

C'est un apôtre infatigable, dévoué et désintéressé de la vigne nouvelle. C'est, dit-il, pour que le viticulteur soit un peu moins malheureux qu'il annonce l'avenir brillant et plein de promesses qu'il a découvert dans les hybrides. La qualité, nous l'avons ; la résistance aux maladies, nous l'avons ou nous la réalisons avec peu de frais. Les producteurs de vins ordinaires, qu'il a vus sulfater jusqu'à vingt-deux fois, ne peuvent plus tenir à un régime pareil.

L'avenir est aux bons vins d'hybrides ; restons unis, défendons-nous contre la coalition d'intérêts ligués contre nous et nous vaincrons.

Le Vice-Président
de la Fédération pour la Gironde,
P. VERGNAUD.

Situation du vignoble en Hongrie et en Autriche. — Le temps des dernières semaines était chaud et orageux, avec beaucoup de pluie et de grêle. La fleuraison des vignes a souffert beaucoup par le mauvais temps de juin. Aussi le Mildiou et l'Oïdium ont fait leur apparition et ont causé partout des dégâts importants. Puisque le temps est toujours encore orageux, il est à craindre que la diminution de la récolte très promettante n'est pas encore terminée. Toutefois on peut dire que les espérances (ou bien craintes) concernant une récolte surabondante se sont évanouies et on serait très content, si la récolte de cette année dans les deux pays atteignait une bonne moyenne.

Les cours des vins, lesquels aux mois de mai et de juin onl fléchi, commencent à se relever et on paie actuellement à peu près les mêmes prix comme au mois d'avril. Vu les grands dégâts que les intempéries ont causés, les propriétaires sont devenus plus soucieux et s'orientent vers la hausse, d'autant plus que les stocks des vins vieux ne sont pas du tout considérables.

Le commerce de gros est encore à l'expectative, mais les espérances de certains spéculateurs qui croyaient pouvoir acheter des vins en automne à vil prix ne se vérifieront certainement pas. D'ailleurs le ministre d'Agriculture de Hongrie a fait des promesses positives à l'occasion de la dernière réunion des viticulteurs de la Hongrie de soutenir le marché par des dispositions gouvernementales pour éviter une débâcle des prix, même pour le cas que la récolte dépasserait la moyenne.

Les viticulteurs de la Hongrie et de l'Autriche luttent maintenant âprement contre les maladies et espérons qu'ils réussiront à sauver la récolte. — A. TELEKI.

Promotion. — La promotion de M. Sigismond Teleki, fils de notre collaborateur M. André Teleki et petit-fils du défunt viticulteur hongrois M. Sigismond Teleki, a eu lieu le 7 juillet, à l'Université de Vienne.

Le *docteur Sigismond Teleki* a écrit sa thèse de doctorat sur le thème « La Viticulture en Hongrie » et cette thèse de doctorat paraîtra prochainement dans une édition de l'Institut géographique de l'Université de Vienne.

Les appellations d'origine contrôlées; leur réglementation (1). — Il y a bientôt trois ans, le 17 octobre 1933, sous les auspices de la Société des Agriculteurs de France et de la *Revue des Fraudes*, j'avais le plaisir de faire une causerie sur les Appellations d'origine.

Le sujet était déjà d'actualité — il l'est depuis toujours ! — C'était au lendemain de la mise au point par de nouvelles dispositions datant de 1927 et de 1930, du statut des appellations d'origine créées par la loi du 6 mai 1919.

Mais le temps a marché. Tout comme en 1919, ce qu'après 1930 on pensait

(1) Causerie faite par T.S.F. à Paris P.T.T.

parfait s'est avéré inusffisant, incomplet. La pratique a déçu la théorie. Il faut dire que sur le chemin s'est trouvée la crise et, trop souvent, pour la tourner, on a versé dans des abus.

Dans le désir, en effet, de faciliter les appellations d'origine, le législateur et l'administration leur ont distribué de nombreuses faveurs : dispense de l'indication du degré, monopole de qualificatifs fictifs et ronflants : cru, château, clos, mont... et puis, depuis la crise, depuis l'établissement de mesures draconiennes de sauvegarde, dispense de ces mesures, dispense du blocage...

Le cadre de la législation de 1919, 1925, 1927, 1930 n'obligeait pas les tribunaux chargés de la délimitation des appellations d'origine à fixer des garanties de qualité résultant du sol, du cépage, de la culture, du rendement.

Comme pour le Tourlourou Bidasse dont la seule qualité était d'être né natif d'Arras...se, chef-lieu du Pas-de-Calais, la presque seule caractéristique imposée aux produits à appellation d'origine était d'être nés... au lieu de leur naissance.

Les avantages aidant, nombre de vins qui, si j'ose dire, n'y pensaient pas auparavant, étaient devenus — parvenus ! — à appellation d'origine.

En 1923, la totalité des vins déclarés avec une appellation d'origine n'excédait pas 5 millions d'hectolitres. Elle était montée à près de 10 millions en 1931 et à plus de 15 millions en 1934.

Ce foisonnement était, de l'avis de beaucoup, une des causes essentielles de la crise qui s'aggravait sur les vins de qualité réelle. Les producteurs de vins courants du Midi et de l'Algérie, gênés par le blocage, s'insurgeaient contre les dispenses accordées à des appellations d'origine fallacieuses.

La grande pitié au Vignoble de France...

Le tableau que je vous brosse de la grande pitié du vignoble de France n'est qu'un raccourci. Il faut lire dans la *Revue des Agriculteurs de France* la communication faite à la Session générale, — séance du 19 mars 1936, — de cette éminente Société, par celui qui a proposé au Parlement la mesure d'amélioration que nous allons examiner : M. Joseph Capus, sénateur de la Gironde, ancien ministre.

En même temps, pour vous rendre compte de l'appellation d'origine première manière, son historique, ses vicissitudes, pour la définition qu'en a donné le regretté M. Jean-Charles Leroy, chef de leur contentieux au ministère de l'Agriculture, pour sa réglementation que je n'ai pas manqué d'agrémenter du charme, de son panache, de son prestige, veuillez vous reporter à la Causerie dont je vous parlais, *Revue des Fraudes*, novembre 1933.

La vigne du Seigneur de notre bon aïeul Noé, le vin de Palerme et le miel de l'Hymette, d'antique mémoire, y voisinent avec non seulement les vins, les eaux-de-vie aux noms les plus fameux, mais les produits les plus divers : la lentille verte et la dentelle du Puy, la terre de Vallauris, et pour finir sur des blasons de gueule, le Roquefort, le véritable camembert de Normandie que vient de rejoindre le Gex-Septmoncel. Un jugement du tribunal de Nantua qui a eu les honneurs du commentaire juridique de M. Toubeau, le distingué chef du Service de la Répression des fraudes vient, en effet, de délimiter ce fromage bleu du Haut-Jura, fait au lait des troupeaux transhumants qu'annoncent leurs clochettes tintinnabulantes.

Les appellations d'origine « contrôlées »

Cela dit, la situation économique et juridique des appellations d'origine tout court réclamant une innovation-remède, voici ce qui, pour les vins et les eaux-de-vie, a été instauré par le décret-loi du 30 juillet 1935 dont le chapitre III est intitulé : Protection des appellations d'origine.

La substance de ce chapitre a d'ailleurs été extraite de la proposition de M. Capus présentée au Sénat le 25 mars 1935 et transposée dans le décret-loi, de sorte que M. le sénateur Capus reste bien le père des nouvelles nées, les « appellations d'origine contrôlées », si le président Laval en est devenu le père adoptif.

Le décret-loi du 30 juillet 1935

Suivons le texte, comme on dit : suivons le guide. Il débute par un renforcement de prescriptions relatives au compte spécial d'entrées et de sorties des appellations d'origine. Ce compte suivi par nature de produits doit l'être désormais appellation par appellation. Les négociants doivent mettre à la disposition des agents des Contributions indirectes et de la répression des fraudes, chargés

de la vérification, l'intégralité de leurs écritures commerciales. Cette disposition est nouvelle.

L'article suivant, article 20, crée le Comité National des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, lequel est doté de la personnalité civile. Disons tout de suite que la composition de ce Comité, composition harmonieuse, balancée équitablement de représentants des diverses régions viticoles et de hauts fonctionnaires, a été réglée par décrets du 18 septembre 1935, du 20 décembre 1935, ce dernier organisant, en outre, le Comité directeur. Je ne puis en citer les personnalités ; il faudrait les nommer toutes. Leurs noms et qualités sont inscrits dans la *Revue des Fraudes*. Comme de juste, M. Capus préside, assisté de MM. Barthe et Le Roy de Boisseaumarie (Côtes du Rhône). M. Chappaz, inspecteur général au ministère de l'Agriculture, est le secrétaire général. Des Comités régionaux d'experts, — arrêté du 20 décembre 1935 — concourent aux travaux du Comité avec voix consultative. Voilà le personnel de la réforme.

Et voici cette dernière, — article 21 : « Il est institué une catégorie d'appellations d'origine dites « contrôlées ». Le Comité national détermine, après avis des syndicats intéressés, les conditions de production auxquelles devra satisfaire le vin ou l'eau-de-vie de chacune de ces appellations contrôlées. Ces conditions seront relatives à l'aire de production, aux cépages, au rendement à l'hectare, au degré alcoolique minimum du vin, tel qu'il doit résulter de la vinification naturelle et sans aucun enrichissement, aux procédés de culture et de vinification ou de distillation. Le Comité aura le droit de compléter, mais il ne pourra réviser celles de ces conditions relatives à l'encépagement ou aux procédés d'obtention du produit qui ont fait l'objet d'une décision judiciaire rendue en application de la loi du 22 juillet 1927 ayant force de chose jugée : ni les délimitations géographiques qui résultent ou pourront résulter des applications de la loi du 6 mai 1919. Il devra déterminer à l'intérieur des régions ainsi délimitées l'aire de production qui donnera droit à l'appellation. Ne pourront être vendus sous le nom d'appellation contrôlée que les vins réunissant les conditions exigées pour leur production dans chacune de ces appellations contrôlées.

Tel est l'essentiel, mais je vous en prie, relisez-le et sa suite dans le texte. Toutes les dispositions ont leur portée.

Ajoutons que les vins ayant droit ainsi à une appellation d'origine contrôlée circuleront avec des titres de mouvement de couleur verte mentionnant cette appellation.

Les premiers décrets d'appellations d'origine contrôlées

De fait, le Comité National s'est réuni. Il a travaillé, enquêté, rapporté. Ses décisions font l'objet de décrets dont le premier train a paru au *Journal officiel* du 17 mai dernier. Six décrets portent tous la date du 15 mai et dans leur ordre de publication, réglementent les appellations « Arbois », « Tavel », « Cognac », « Cassis », « Monbazillac », « Châteauneuf-du-Pape ». C'est cette dernière appellation qui eût dû passer la première, car son rapport date de la veille des autres et ces derniers s'y rapportent tous. De sorte que ce premier train d'appellations fait l'effet de marcher sa locomotive en arrière. N'importe !

Depuis suivent des trains à un wagon, comme qui dirait des autorails. Le 29 mai, c'était celui du Châteauchalon, le 31 mai, le décret du Frontignan, des décrets de Saint-Emilion, Médoc, Sauternes, Sainte-Croix-du-Mont, Blaye, Montravel sont annoncés.

Le rapport-type de Châteauneuf-du-Pape précise en ces termes : « Le soin de définir les appellations d'origine des produits et particulièrement des vins et des eaux-de-vie avait été attribué exclusivement aux tribunaux par la loi du 6 mai 1919, complétée par la loi du 22 juillet 1927. Mais l'effort fait par les Associations de producteurs et les frais énormes qu'elles ont accepté de supporter n'ont pas suffi à achever l'œuvre dont il s'agit. Il a paru nécessaire d'édicter pour les produits à appellations d'origine un certain nombre de règles permettant une protection plus efficace contre les abus et donnant une garantie sérieuse de qualité au consommateur. » Puis le rapport rappelle les travaux du Comité, les décisions judiciaires qui ont délimité l'appellation et conclut ainsi : « Se basant sur cette jurisprudence, sur l'appréciation des « usages locaux, loyaux et constants », le Comité National a défini les caractères que doivent présenter les vins de l'origine en question pour avoir droit à l'appellation Châteauneuf-du-Pape. » Le ministre de l'Agriculture termine en présentant le décret à la signature présidentielle.

Tenez, pour vous faire venir le raisin à la bouche, oyez ces deux lignes de l'article 2 : « Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée Châteauneuf-du-Pape devront provenir obligatoirement des cépages suivants, à l'exclusion de tous autres : grenache, clairette, syrah, mourvèdre, picpoul, terret noir, counoise, muscardin, vaccarèse, picardan, cinsaut, roussanne, bourboulenc. » 12°5 d'alcool, taille à deux yeux, — mais quels yeux et quelle taille ! — submersion — pouah ! — interdite, pas de râpé, etc., etc...

La sanction, je ne dois pas oublier, en effet, que je vous parle au nom de la *Revue des Fraudes*, est dans l'article 10 : « L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée, alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine. » Suit l'énumération d'articles dont la crainte est bonne conseillère. Le décret, vous le voyez, et on doit en dire autant de tous, le décret est complet. C'est l'état civil, et le pedigree, le livret et le passeport, c'est aussi le blason de l'appellation d'origine contrôlée.

Le Cognac

Mais, finissons si vous le voulez bien par un petit verre. Parmi les premiers décrets se trouve, vous l'avez remarqué, celui du Cognac — ce nom qui fait le renom des Charentes. Je voudrais vous en parler, mais le Cognac mérite, et largement, une causerie spéciale. Contentons-nous pour aujourd'hui de le déguster à la prospérité des appellations d'origine contrôlées et des excellents produits qu'elles recouvrent. Le Comité National, et son Comité directeur sont aidés dans leur tâche constructive par les grandes organisations, dirigeants autorisés du commerce français : Comité International des Vins et Alcools, Syndicat national, Chambre syndicale du Commerce en gros, des débitants, et aussi par la Presse technique dont vous n'en doutez pas, la *Revue des Fraudes*, au nom de laquelle je les salue, ainsi que vous, mes chers auditeurs, en vous remerciant et vous disant : A bientôt ! — Xavier de Borssat, *avocat à la Cour de Paris, directeur de la « Revue des Fraudes »*.

Les vins parfaits. — *Qualité et vinification. Les essais comparatifs. Programmes à élaborer. Le livre de cave d'expérimentation.* — Les vins parfaits sont ceux auquels le consommateur ne trouve que des qualités sans aucun défaut et lui donnant entière satisfaction, soit comme boisson agréable pour étancher la soif, soit comme vins de luxe, consommés surtout pour leurs sensations délicates, vins de cru, vins liquoreux, vins de liqueur, vins mousseux, etc...

En n'envisageant ici que les vins dont les qualités ne résultent que des conditions ordinaires de la production du raisin et de sa vinification, il est évident que les procédés de vinification ont sur ces qualités une influence que l'expérience a maintes fois bien démontrée, mais dont quelques producteurs encore ne tiennent pas un compte suffisant, estimant que la qualité dépend surtout de celle du raisin et que le vin se fait tout seul une fois le moût ou la vendange en cuve.

Tous ceux qui ont fait ou suivi quelques essais comparatifs de vinification, ont pu discerner le rôle des pratiques rationnelles, égrappage, sulfitation, perfection et durée de la macération, température de fermentation, etc... Cependant la preuve apportée par les essais comparatifs n'est pas à la portée du plus grand nombre de producteurs qui, au moment de la vendange, ont toute leur activité accaparée par les multiples occupations de l'organisation de la cueillette, de la mise en marche du matériel de vinification, des soins de celle-ci, etc... et le plus souvent avec un personnel occasionnel. Mais, ce qu'un récoltant isolé ne peut faire, la plupart des caves coopératives peuvent le réaliser ; leur direction technique, n'ayant pas le souci de l'organisation de la vendange, a plus de liberté d'esprit pour effectuer quelques essais comparatifs, ceux-ci pouvant varier avec chaque cave ; le programme devrait en être élaboré et dressé dès maintenant d'après l'expérience acquise, la destination du vin, etc...

Les notes recueillies sur ces essais consignés dans un livre de cave spécial, seront une source de documents très précieux pour l'avenir, avec les résultats successifs des examens organoleptiques et analytiques des vins ; la mise en réserve de quelques douzaines de bouteilles des vins d'essais complétera très heureusement la documentation par la possibilité de suivre les vins pendant leur

conservation. Nul doute que ces essais de vinification comparatifs, avec les observations diverses les concernant aux divers stades de leur conservation, ne conduisent à des progrès vers la perfection pour les produits d'une même cave.

Cette organisation d'une petite section d'expérimentation est encore plus justifiée en vinification que dans toutes les industries similaires, brasserie, distillerie, qui en ont depuis longtemps éprouvé la nécessité et lui ont dû des progrès indiscutés ; il faut aussi tenir compte de l'intérêt qu'elle fait naître chez le personnel qui suit ces essais, d'abord avec curiosité, parfois peut-être avec un certain dédain, mais ce sont là des sujets d'entretien, de discussion des résultats, même quand ils ne sont pas probants et l'attention éveillée sur les progrès possibles est le premier stade de l'évolution des esprits vers la réalisation de ces progrès. — Prof. L. Mathieu, *agrégé de Sciences physiques et naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

L'extension et la répartition de la vigne dans le monde. — L'Institut international d'Agriculture a pu établir, malgré les lacunes assez nombreuses qui existent encore dans les statistiques viticoles, l'aperçu suivant de la situation statistique du vignoble mondial.

Le fait le plus marquant qui apparaît à première vue est naturellement l'extension prise par le vignoble en ces dernières années. En 1934-35, l'augmentation se chiffrait à 15 % par rapport à la superficie de 1926-27 et l'étendue totale occupée par le vignoble mondial atteignait 8 millions 300.000 hectares environ, dont 7 millions 100.000 hectares situés en Europe, Russie soviétique et Afrique du Nord.

94 pour cent du vignoble ainsi évalué étaient en rapport, ce qui représentait une superficie productive de 7 millions 800.000 hectares. 1 million 100.000 hectares étaient constitués par des plantations du raisin de table, de cépages à raisins secs et le vignoble principalement destiné à la production du vin occupait par conséquent en 1934-35 86 pour cent de la superficie des vignes en production.

Le développement de la production du raisin de table et du raisin sec a pourtant pris en ces dernières années un développement relativement très important ; en 1934-35, la superficie des vignes consacrées spécialement à cette production dépassait de 20 % la superficie moyenne occupée durant la période 1926-27 à 1930-31 malgré la forte diminution indiquée aux Etats-Unis par les statistiques officielles. La culture du raisin de table a notamment pris un grand développement non seulement dans le proche Orient asiatique, mais également dans la plupart des pays européens : France, Espagne, Roumanie, Grèce, Italie, Bulgarie, Tchécoslovaquie.

En regard, l'extension du vignoble principalement destiné à la production du vin paraît relativement faible, puisqu'en 1934-35 elle n'était guère que de 8 à 9 % par rapport à la superficie moyenne de la période 1926-27 à 1930-31. A côté de cette extension proprement dite, il faut toutefois observer qu'une partie relativement importante du vignoble mondial a été remplacée en ces dernières années par des vignes jeunes à grand rendement et plus résistantes aux maladies cryptogamiques, et que ce fait a, tout autant que l'extension des superficies, contribué à accroître la production en élevant très sensiblement le rendement moyen par hectare.

L'extension du vignoble paraît actuellement à peu près arrêtée, mais un certain nombre de plantations récentes arrivent à peine à production, en sorte que la superficie en rapport paraît être encore légèrement accrue en 1935-36 ; d'autre part, on compte 1 million d'hectares environ de jeunes plantations effectuées depuis 1930 et qui doivent atteindre leur plein rendement à partir de 1936. Aussi l'Institut international d'Agriculture estime-t-il que, tout compte fait et sauf le cas où une superficie importante de vignes serait arrachée, la production mondiale devrait encore augmenter légèrement. La production moyenne de vin, qui était de 180 millions d'hectolitres durant la période 1926-27 à 1930-31 et qui était déjà passée à plus de 195 millions dans la dernière période quinquennale de 1931-32 à 1935-36, semble devoir approcher désormais de 210 millions d'hectolitres, étant bien entendu qu'il s'agit là d'une moyenne, autour de laquelle oscilleront les productions annuelles avec parfois une marge d'une vingtaine de millions d'hectolitres.

Cette conclusion et l'aperçu qui a été donné de la situation statistique du vi-

gnoble mondial sont basés sur les renseignements rassemblés dans les tableaux viticoles de la dernière édition de l'Annuaire international de Statistique agricole.

Bibliographie

Analyse des Vins et Interprétation des résultats analytiques en vue des transactions commerciales ainsi que de la répression des fraudes, par J.-Henri Fabre, professeur de chimie organique et d'œnologie à l'Institut agricole d'Algérie et à l'Ecole supérieure du Commerce d'Alger. 2e édition entièrement refondue et mise à jour conformément aux Conventions internationales du 5 juin 1935, et à la loi française du 21 mars 1936. Prix de l'ouvrage : 30 francs. Editeurs : Imprimeries « La Typo-Litho » et Jules Carbonel réunies, 2, rue de Normandie, Alger.

Cet important ouvrage constitue le Tome II du Traité encyclopédique des vins dont le premier tome, intitulé « *Procédés modernes de vinification* » (envisageant surtout la préparation des vins de table de consommation courante), a déjà été honoré d'une Médaille d'or décernée par l'Académie d'Agriculture de France et d'une Médaille de vermeil décernée par la Société des Agriculteurs de France.

Entièrement refondue, complétée, et mise en harmonie avec les réglementations officielles les plus récentes, notamment avec la Convention internationale du 5 juin 1935, concernant l'unification des méthodes d'analyse des vins, et avec la loi française du 21 mars 1936, cette seconde édition comporte tout d'abord un exposé détaillé des méthodes analytiques officielles et non officielles admises en France pour doser les constituants essentiels des vins : densité, degré alcoolique, extrait sec, matières réductrices, acidités diverses (totale, volatile ou fixe), sulfates et anhydride sulfureux.

Plusieurs autres chapitres sont consacrés à la description des dosages dits « complémentaires » tels que : cendres, alcalinité des cendres, acide tartrique total, potasse totale, fer total, arsenic, substances antiseptiques, etc.

Une documentation judicieusement classée et résumée permet ensuite de comprendre en quoi consistent les qualités dénommées légalement : « Vins de coupage », « Vins de pays », « Vins ayant droit à une appellation d'origine simple ou contrôlée » et enfin « Vins étrangers ».

La présentation ainsi que l'interprétation des résultats analytiques font à leur tour l'objet de longs développements, éclairés par des exemples numériques précis.

L'analyse des matières tartreuses, ainsi que des détails minutieux relatifs à la préparation des liqueurs titrées, et des réactifs colorés, indispensables dans tous les laboratoires de chimie sont exposés dans des chapitres spéciaux.

L'organisation du Service de la Répression des fraudes en France et en Algérie, la manière de prélever les échantillons, le mécanisme de la procédure suivie depuis le prélèvement de ces échantillons, leur examen par un laboratoire de triage, l'expertise contradictoire, et parfois la surexpertise, font l'objet d'un exposé détaillé, devant passionner toutes les personnes susceptibles (à tort ou a raison !) d'être inculpées dans des affaires de vins risquant d'être considérés comme « impropres à la consommation ».

En conséquence, ce nouveau livre de M. le Professeur Fabre est susceptible d'intéreser au plus haut point :

1° Les étudiants, les viticulteurs et les commerçants en vins désirant s'initier sans trop de peine à la connaissance des analyses des vins ainsi qu'à l'interprétation des résultats analytiques obtenus ;

2° Les chimistes professionnels, qui y trouveront les fruits d'une expérience approfondie, ainsi que diverses précisions techniques dont la recherche bibliographique dans plusieurs publications (encore très éparses) leur demanderait beaucoup de temps ;

3° Les avocats, les magistrats et les experts, auxquels incombent la tâche délicate d'assurer une application correcte des innombrables textes de lois, décrets officiels définissant et réglementant en France (de façon souvent arbitraire d'ailleurs !) les « Vins propres à la consommation » en dehors desquels il n'existe légalement que des « dilutions alcooliques » assujetties à un régime fiscal tout à fait différent.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au-dessus ; 10°, 135 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 150 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 170 fr. et au-dessus; 10°, 190 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 200 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 490 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 530 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 900 fr. Bordeaux blanc vieux, 920 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 500 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 400 à 500 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, 200 à 250 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Rouges 9 fr. à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 380 à 430 fr. ; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges, de 8 fr. 50 à 9 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 9 fr. » à 9 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes* (*13 juillet 1936*). — *Cote officielle* : Vins rouges : Aramon, » fr. » à » fr. »; Montagne, » fr. » à » fr. » ; Costières, » fr. » à » fr. » ; Clairettes, » fr. » à » fr. » ; Vins de Café, » fr. » à » fr. ; moyenne » fr. ».

Montpellier (*14 juillet*). — Vins rouges, » fr. » à » fr. ». Rosé, » fr. » à » fr » ; Blanc, de blanc » fr. » à » fr. » ; moyenne 9°, » fr. ».

Béziers (*17 juillet*). — Rouges » fr. » à » fr. » ; moyenne » fr. » pour les 9 degrés ; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Blancs, » fr. » à » fr. ». Insuffisance d'affaires.

Minervois (*19 juillet*). — Marché d'Olonzac, 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré avec appellation ; moyenne, 9 fr. 50.

Perpignan (*18 juillet*). — Vins rouges 9° à 11° 9 fr. » à 9 fr. 25. Chambre de Commerce, moyenne, 9 fr. pour les 9 degrés.

Carcassonne (*18 juillet*). — Vins rouges de » fr. à » fr. » suivant degrés ; moyenne des 9°. Pas de cote.

Narbonne (*19 juillet*). — Vins rouges de 9 fr. » à 10 fr. ; moyenne, 9 fr. 25.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 98 fr. le quintal, orges, 77 fr à 79 fr. »; escourgeons, 62 fr. à 66 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr.; seigle, 74 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 101 fr. à 106 fr.; avoines, 72 fr. » à 75 fr. — Sons, à 47 à 50 fr. — Recoupettes, de 49 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 170 à 190 fr., saucisse rouge, de 70 à 85 fr.; Esterting, de 90 à 100 fr.; nouvelles, 150 à 200 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr.; luzerne, 110 fr. à 180 fr.; foin, 115 fr. à 185 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 83 fr. »; Coprah, 88 à 92 fr.; Arachides extra blancs, à 66 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 177 fr. 50 à 178 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 16 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 50 à 9 fr. 60. — Longe, de 10 fr. » à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de kg., 5 fr. 25 le kg — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Amandes vertes, 300 à 500 fr. — Oranges, 350 à 500 fr. — Poires de choix, 750 à 1.000 fr.; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes, 150 à 320 fr. — Fraises, 250 à 400 fr. — Abricots, 600 à 1.000 fr. — Pêches, 200 à 500. — Cerises, 350 à 750 fr. — Prunes, 300 à 500 fr. — Groseilles, 250 à 300 fr. — Framboises, 400 à 600 fr. — Cassis, 200 à 300 fr. — Figues, 500 à 700 fr. — Raisin, d'Algérie, 500 à 600 fr. — Bananes, 350 à 400 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 500 à 550 fr. — Dattes, 530 à 650 fr. — Melons de Nantes, 6 à 25 fr. — Artichauts du Midi, 35 à 50 fr. — Choux-fleurs, 100 à 275 fr. — Oseille, 60 à 80 fr. — Epinards, 80 à 160 fr. — Tomates, 300 à 350 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 60 fr. le 100. — Radis, 40 à 80 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 300 à 800 fr. — Asperges, 180 à 400 fr. — Pois verts, 80 à 160 fr. — Carottes, 200 à 240 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.